Sütemény receptcserék
1969

Müvelödési Otthon
NÖK KLUBJA

Tolnanémedi

Kárpáti Jánosné

Diós, vajas tészta.

10 dkg vajból, 1 egész tojásból, 1 kanál cukorból és annyi lisztből, hogy könnyen gyurható legyen , tésztát gyurunk.
Két részre osztjuk.
Töltelék:
7 tojás sárgáját, 25 dkg cukorral kikeverjük, majd 2 kanál lisztet, 25 dkg darált diót keverünk hozzá, maj végül ovatosan a 7 tojás keményre vert habját.
Két lap közé téve közepes tüznél sütjük.

Biró Lajosné

Vaniliás papucs

4o dkg lisztet,25 dkg zsirt,3 evőkanál cukrpot összemorzsolunk.Megáztatunk 2 dkg élesztőt 2 dl tejben,ezzel jól kidolgozott tésztát készitünk.
2o perc pihentetés után vékonyra sodorjuk, majd a kis kockákra vágott tésztát izlés szrint dióval,mákkal vagy lekvárral töltjük.
Összehajtogatva,tepsibe rakva sütjük.
Még melegen vaniliás cukorba forgatjuk.

/ Győri Istvánné/

Pécsi koszoru.

Összegyurunk 50 dkg. lisztet, 12 dkg. cukrot, 18 dkg. zsirt, 1 egész tojást, 1 sütőport, 1 vaniliáscukrot, kevés fahéjat, citromhéjat és annyi tejet, hogy könnyen gyurható legyen.
Kisodorva nagyobb pogácsa-szaggatóval kiszurjuk. Világossárgára sütjük.

Tetejére 3 tojás fehérjéből, 30 dkg. porcukorral gőzön kemény habot verünk, ebből csillagcsővel a a kisült tésztára körbe csikot nyomunk, a közepére kis lekvárt teszünk.
A sütőben kissé megszáritjuk.

/ Takács Ferencné/

Hamis marancsos.

1 bögre reszelt sárgarépát, 1 bögre cukrot, 3/4 bögre zsirt, 1 citromot, 1 sütőport összekeverünk, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy közepes keménysédü tésztát kapjunk.
A tésztát kettévágjuk, majd az egyik felét kisodorva tepsibe tesszük és baracklekvárral megkenjük. Utána a tészta másik felét is kisodorjuk és az előbbire tesszük.
A tésztát villával megszurkáljuk és sütjük.
Ha kihült szeleteljük és porcukorral hintjük.

Palotai László

Csiga tészta.

50 dkg liszt, 15 dkg zsir és 3 tojás sárgájából 1 dl langyos cukros tejben előzőleg megáztatott 2 dkg élesztővel közepes keménységü tésztát gyurunk. A tésztát 3 részre osztjuk.

Töltelék: 3 tojásfehérje keményre vert habjához hozzáadunk 15 dkg porcukrot, 12 dkg darált diót, kis vaniliáscukrot és fél citrom reszelt héját.

A tésztát vékonyra sodorjuk. Két szélét lekvárral megkenjük és mindkét oldalról rétesszerüen a közepe felé csigába sodorjuk.
Közepén kis rést hagyunk, amit a fenti töltelékkel töltünk meg.
A csigák a tepsihez megfelelő hosszuságuak legyenek, igy a 3 tésztát egy tepsiben sütjük.

Papp Károlyné

Zserbó.

35 dkg liszt, 15 dkg zsir, 5 dkg cukorból, 1 egész tojással, tejben megáztatott 3 dkg élesztővel, csöpp sóval, 1 cs. sütőporral és 1 cs. vaniliáscukorral tésztát gyurunk.
3 felé osztjuk és 1 órát pihentetjük.
Tölteléke: 20 dkg lekvár, 15 dkg dió, 15 dkg cukor.

Az első kisodort lapot lekvárral megkenjük, ráhintjük a cukrozott dió felét, majd a második lap következik rá lekvárral megkenve, és a dió másik fele, végül a harmadik lap.

Ha kisült a tészta, hülni hagyjuk, majd a tetejét 5 dkg kakaó, 20 dkg cukor és 1 cs. vaniliáscukorból 4 kanál tejjel főzött forró mázzal vonjuk be.

Vizes piskóta

4 tojás fehérjét 4 kanál vizzel kemény habbá verün
Habverővel hozzákeverjük a 4 tojás sárgáját.
Utána 8 kanál cukrot és végül 1 sütőporral elkevert 8 kanál lisztet elegyitünk méghozzá.
Száraz tepsit zsirpapirral,vagy selyempapirral bélelünk, ebbe öntjük és előmelegitett sütőben lassan sütjük a tésztát.
Forditódeszkára melegen kiöntjük, s a papirt még melegen levesszük.Ha nehezen jönne le, akkor vizes kenőtollal megnedvesitjük, s pár pillanat mulva könnyen jön le.
Tölthetjük főzött vagy vajas krémmel, esetleg lekvárral.

Pesti Istvánné
Elek Gyuláné

Lipcsei krémes
/Kakaós krémes/

25 dkg simaliszt, 5 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 1 db egész tojásból 1 evőkanál kakaóval, 1 dkg szalakálival és kevés tejjel tésztát gyurunk.
2 lapot sütünk belőle.

4 tjásból vizes piskótát készitünk.

Krém: 2 dl tejet 5 dkg lisztet összehabarunk. Hozzáadunk még 2 dl tejet. Jól megfőzzük.Vaniliáscukrot adunk még hozzá izlés szerint.
2o dkg vajat 25 dkg porcukorral habosra keverünk keverünk, s a főzethez adjuk.

A lapokat málna vagy eper lekvárral kenjük és a krémmel töltjük. A piskótát középre tesszük.

Krémjét készithetjük pudingporral is:
1 cs. tetszés szerinti izesitésü krémpudingport 6 kanál tejjel jól elkeverünk.További 4 dl tejjel felfőzzük.2o dkg vajat 2o dkg porcukorral kikeverünk, s a kihült főzethez adjuk.

Ferenczi Józsefné

Töltött mézes

5o dkg liszt, lo dkg méz, 18 dkg cukor, 2 egész tojásból két kis kávéskanál szódabikarbónával és kellő mennyiségü tejjel közepes keménységü tésztát gyurunk. A tésztát 4 részre osztjuk. Kisodorjuk, és a lapokat tepsi hátán megsütjük.

A kisült lapokat a következő krémmel töltjük:

3 tojás sárgáját 25 dkg cukorral kikeverjük, majd 4 kanál liszttel és kevés tejjel simává keverjük. Ezt folyamatos keverés mellett 1 liter forrásban levő tejbe csurgatjuk és keményre főzzük. Még forrón a három tojás fehérjének keményre vert habját óvatosan belekeverjük. Félig kihült állapotban 5 dkg vajat és 1 cs. vaniliáscukrot keverünk hozzá még.

Fehérvári Jánosné

Olcsó kakaós szelet

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 25 dkg cukor, 12 dkg zsir 3 egész tojás, 4 dkg kakaó, 1 cs. sütőpor és fél liter tej.
Töltelékhez: baracklekvár és rum.

A zsirt, cukrot, tojást habosra verjük. Hozzáadjuk a liszttel elkevert sütőport, kakaót és tejet. Jól összekeverjük és kizsirozott, kilisztezett tepsibe öntjük. Bemelegedett sütőben sütjük. Ha kihült, lapjára kétfelé vágjuk és a lapokat a rummal elkevert lekvárral összeragasztjuk. Szeletekre vágjuk, tetejét porcukorral hintjük.

Szabóné /Rózsa Ilona/

Négerkocka.

6 db. tojássárgáját 18 dkg. cukorral kikeverjük, adunk hozzá 5 dkg. lisztet, 2 dkg. kakaót és a 6 tojás habját.
Zsirpapirral bélelt tepsiben megsütjük.

4-5 tojás fehérjét 2o dkg. cukorral gőzön felverjük és a kihült tésztára kenjük.

5 dkg. kakaót, 2o dkg. cukrot 4 kanál tejjel felfőzünk. Amikor sürü levesszük és 1o dkg. vajat keverünk bele.
Melegen a hab tetejére öntjük.

Simon Józsefné
Baranyai Zoltánné.

Hamis gesztenyés lepény.

3o dkg. liszt, 8 dkg. cukor, 8 dkg. zsir., 1 sütőpor. legész tojásból 1 kanál ecettel és 3-4 kanál tejjel puha tésztát gyurunk.
A tesztát 2 részre osztjuk.

Töltelék:
5 dkg. vajat, /vagy 3 dkg. zsirt/ 3o dkg. cukorral és egy egész tojással kikeverünk. További keverés közben hozzáadunk 5o dkg. főtt, áttört burgonyát, 1o dkg. darált dióbelet, 1 dkg. kakaót kevés vaniliáscukrot és 1/2 dl. rumot.

A tészta egyik felét kinyujtva kilisztezett tepsibe tesszük, lekvárral megkenjük, rátesszük a tölteléket, a s tészta másik felét is kinyujtva a töltelékre helyezzük.
Villával megszurkáljuk és kisütjük.
Ha kihül szeleteljük.

Szabóné Rózsa Zsuzsa

Diós lepény.

30 dkg lisztet, 15 dkg zsirt, 2 tojás sárgáját, 12 dkg cukrot összegyurunk, ha szükséges tejet vagy tejfelt adunk hozzá. Két részre osztjuk, és a következő töltelékkel töltjük:

6 tojás sárgáját 6 kanál cukorral kikeverünk és 15 dkg darált diót, 2 kanál lisztet vagy morzsát, 8 tojás keményre vert habját, 1 kávéskanál kakaót vagy citromhéjat keverünk bele.

Ezt a tölteléket a két lap közé tesszük és megsütjük.

Horváth Lászlóné

Sajtos rudacska.

15 dkg lisztből 10 dkg vajjal, 1/2 csomag sütőporral, 2 késhegynyi sóval, kevés vizzel rétestésztát készitünk. Utána kinyujtjuk és tojással megkenjük, majd reszelt sajttal meghintjük és összehajtjuk.
Ezt a müveletet 2-3-szor megismételjük.
Ujjnyi vastag rudakat formálunk, melyeket tojással megkenünk és sóval sajttal behintünk.
Közepes tüznél világossággára sütjük.

B. Szabó Józsefné

Citrom kocka.

5 tojás fehérjét 10 dkg cukorral kemény habbá verünk, majd 15 dkg diót, 15 dkg zsirt, 15 dkg lisztet, 1 sütőport és 1 citrom reszelt héját keverünk hozzá és kisütjük.

5 tojás sárgáját, 1 citrom levét, 10 dkg vajat, 50 dkg cukrot jól kiekverünk és a tészta tetejére kenjük.

Lang Sándorné
Béres Andrásné

Rumos holdacska.

Kikeverünk 24 dkg vajat, 24 dkg cukrot, 6 tojás sárgáját és hozzáadunk 24 dkg lisztet, 6 dkg kakaót. 1 sütőport és 6 tojás keményre vert habját.
Zsirozott, lisztezett tepsibe sütjük.

4 kanál rumot, 1 kanál vizet, 20 dkg porcukrot összekverünk és a még meleg tészta tetejére kenjük.

Ha kihült a tészta, szaggatóval hold alakura szaggatjuk.

Pongrácz Nándorné

Csoda szelet

2o dkg liszt, 3o dkg cukor, lo dkg dió, 4 tojás, lo kanál viz, fél sütőpor.

A cukrot, tojássárgáját, vizet habosra verjük, hozzáadjuk a reszelt diót, kicsit keverjük, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet, a felvert habot és kizsirozott, prézlivel meghintett tepsiben megsütjük.

Tetejét lekvárral megkenjük, 4 tojás fehérjéből 2o dkg cukorból készitett /gőzön felvert/ habban bevonjuk és sütőben lassan száritjuk.

Balogh Istvánné

Borzas tészta /Reszelt linzer/

4o dkg liszt, lo dkg cukor, 15 dkg zsir, fél cs. sütőpor, 4 tojássárgája.

Töltelékhez: 4 tojás habja, 3 evőkanál ~~ő~~ ek./ darált dió, 3 ek. porcukor, 3 ek. barack, vagy ribizlilekvár.

A lisztet a sütőporral elkeverjük és zsirral elmorzsoljuk,- cukorral, tojássárgájával, vizzel sóval közepes keménységü tésztát készitünk. Felét durva reszelőn lereszeljük, majd rákenjük a tölteléket, és a tészta másik felét erre reszeljük.
Kisütjük, kocka alakura szeleteljük, a tetejére porcukrot hintünk.

Néger kocka.

6 db.tojássárgáját 18 dk.cukorral kikeverjük, adunk hozzá 5 dk.lisztet, 2dk.kakaót és a 6 tojás habját. Zsirpapirral bélelt tepsiben megsütjük.

4_5 tojás fehérjét 2o dk.cukorral gőzön felverjük és a kihült tésztára kenjük.

5 dk. kakaót,2o dk.cukrot 4 kanál tejjel felverünk. Amikor sürü levesszük és lo dk.vajat keverünk bele. Melegen a hab tetejére öntjük.

Hamis gesztenyés lepény.

3o dk.liszt 8 dk cukor,8 dk. zsir,1 sütőpor, 1 egész tojásból 1 kanál ecettel,3-4 kanál tejjel puha tésztát gyurunk. A tésztát 2 részre osztjuk.

Töltelék;

5 dk. vajat, vagy 3 dk. zsirt, 3o dk. cukorral és egy egész tojással kikeverünk.További keverésk közben hozzá adunk 5o dk. főtt áttört burgonyát lo dk.darált diót,1 dk. kakaót, kevés vaniliás cukrot és 1/2 dl. rumot.
2 tészta közé tesszük.

Diós vajas tészta.

lo dk. vajból,1 egész tojásból 1 kanál cukorból és annyi lisztből,hogy könnyen gyurható legyen, tésztát gyurunk.

Töltelék;

7 tojás sárgáját,25 dk.cukorral kikeverünk,majd 2 kanál lisztet,25 dk.darált diót keverünk hozzá, végül a 7 tojás keményre vert habját.
2 lap közé téve közepes tüznél sütjük.

Csiga tészta.

5o dk.liszt,15 dk. zsir és 3 tojás sárgályából 1 dl langyos cukros tejben előzőleg megáztatott 2 dk.élesztővel közepes keménységü tésztát gyurunk A tésztát három részre osztjuk.

Töltelék. 3 tojás fehérjéből vert habhoz hozzá adunk 15 dk. porcukrot,12 dk.darált diót,kis vaniliáscukrot és fél citrom reszelt héját.
A tésztát vékonyra sodorjuk.Két szélét lekvárral megkenjük és midkét oldaláról rétes szerüen a közepe fele sodorjuk.
Közepén kis rést hagyunk,amit a fenti töltelékkel megtöltünk.
A csigák a tepsi hosszának megfelelőek legyenek igy a 3 tésztát egy tepsiben sütjük
Vékonyra szeleteljük.

Böske torta.

15 dk.darált diót,15 dk.cukrot,15 dk.darált csokoládét 1 vizes pohár vizzel összefőzni.
Kihülés után 8 tojás kikevert sárgájához adni majd végül,8 tojás habját.
Zsirozott tepsibe sütjük.

Almás meggyes pite.

4o dk. liszt.2o dk margarin,1 egész tojás,+ 3 tojás sárgája,15 dk cukor,1 sütőpor, só, kb. 2 dl tejföl.

Sajtos rudacska.

15 dk.lisztel 1o dk vajjal,1/2 csomag sütőporral 2 késhegyni sóval, kevés vizzel rétestésztát készitünk.Utána kinyujtjuk és tojással megkenjük majd reszeltsajtal meghintjük és összehajtjuk.
Ezt a müveletet 2_3 szor megismételjük.
Ujjnyi vastag rudakat formálunk,melyeket tojással kenünk és sóval sajtal behintünk.
Közepes tüznél világossárgára sütjük.

Zserbó.

35 dk. liszt,15 dk. zsir,5 dk. cukorból,1 egész tojással tejbe előre megáztatott 3 dk. élesztővel csöpp sóval,1cs.sütőporral és egy vaniliáscukorral tésztát gyurunk. 3 részre osztjuk.

Töltelék: 2o dk.lekvár,15 dk,dió 15 dk.cukor

Tetejére ha kisült 5dk. kakaóból 2o dk. cukorból kevés vizzel sürü mázt főzünk.
A kihült tésztára kenjük.

Vizes piskóta.

4 tojás fehérjét 4 kanál vizzel kemény habbá verünk.Habverővel hozzá verjük a sárgáját.
8 kanál lisztet egy csomag sütöporral könnyedén hozzá keverünk. Zsirpapirral bélelt tepsibe sütjük.

Borzas tészta.

4o dk.liszt,1o dk. cukor,15 dk. zsir,fél cs. sütőport,4 tojás sárgáját,pici sót kevés vizzel jó kemény tésztának gyurunk.
2 részre osztjuk. Felét nagyjuku reszelőn a tepsi aljára reszeljük,és a következő töltelékkel megkenjük.
4 tojás habjába 3 evő kanál darált diót 3 kanál cukor,3 kanál lekvárt keverünk.
A töltelék tetejére rá reszeljük a meg maradt tésztát. közepes tüznél sütjük.

Varga béles.

25 dkg száraz tésztát sós vizbe meg főzünk.

4 tojás sárgáját 15 dkg cukorral ki keverjük majdI cs vaniliás cukrot 2 dcl tejfölt 4 tojás habj

és végül5o dkg szitán át tört turót adunk hozzá. Rétes lappal ki bélelt tepsibe öntjük,egy lappal be takarjuk. eEléggé lassan sütjük.

A tepsit ki zsirozzuk.

Isteni szelet.

5 tojás sárgáját 2o dkg cukorral lo kanál vizzel habosra verjük.2o dkg lisztet 1 sütőrral keverünk még hozzá. Zsirozott tepsibe sütjük.

Krém. 2 kanál lisztet 2 dl tejbe össze főzni, 2o dk vajat 2o dk cukorral ki keverni,majd 2o dk. darált diót 1 kanál kakaót végül a lisztes kihül pépet keverjük hozzá.

A tetejére 5 tojás habját 25 dk cukorral gőz fele megfőzni.

Turós lepény.

15 dk lisztet,1o dk. vajat,6 dk. cukrot,3 tojás sárgáját összegyurni,készre meg sütni.
Ha kihült a következő krémmel megtölteni.
5o dk.paszirozot turót,3 tojás sárgájával izlés szeri cukrot 5 dk mazsolát 2 kanál tejfölt összekeverni, végül 6 tojás habját 1o dk. cukorral összeverni és a turos massza tetejére kenni .Az egésszet rózsaszinr sütjük,